

# MOLHO PESTO VERMELHO



## CONFEÇÃO

1. Descasque os dentes de alho. Coloque todos os ingredientes na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 10 seg.
2. Com uma espátula, raspe o interior da taça e coloque a preparação no centro. Misture novamente durante 10 seg. (caso pretenda uma textura bem lisa, misture novamente).
3. Coloque a mistura num frasco e mantenha no frigorífico. Sirva numa fatia de pão ou com massa.

## INGREDIENTES

- 200 G TOMATES SECOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 G PINHÕES
- 25 CL AZEITE
- 40 G MANJERICÃO
- SAL
- PIMENTA